

الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

مديرية الشروة الحيوانية

رقم  
تاريخه  
٢٥٥٥  
١٢/٩

قرار رقم ١/٨٢٢

الشروط الصحية الواجب توافرها في مصانع الحليب ومشتقاته للحصول على الترخيص الصحي.

ان وزير الزراعة،

بناءً على المرسوم رقم ٢٨٣٩ تاريخ ٢٠٠٩/١١/٩ (تشكيل الحكومة)،

بناءً على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ وتعديلاته (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،

بناءً على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملاكها وشروط التعيين في بعض وظائف هذا الملاك)،

بناءً على القرار رقم ١/١٠٥ تاريخ ٢٠٠٢/٤/٤ المتعلق بتسجيل مصانع المنتجات الغذائية من اصل حيواني في لبنان،

بناءً على المواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية رقم ٢٠٠٢:٦٥٦ "القواعد العامة لصحة الغذاء"،  
بناءً على اقتراح مدير عام الزراعة بالإنابة،

يقرر ما يأتي:

#### المادة الأولى

تطبق أحكام هذا القرار على كل مراكز معالجة وتصنيع وتغليف وتعبئة وتخزين ونقل الحليب ومشتقاته.

#### المادة الثانية

تعتمد لأغراض هذا القرار التعاريف التالية:

- الحليب

- الحليب النيئ: هو الحليب الناتج من افرازات الغدد اللبنية لحيوانات التربية ولم يخضع لحرارة تفوق الـ ٤٠ درجة مئوية او يتعرض لاي معالجة اخرى تؤدي إلى النتيجة ذاتها.
- مشتقات الحليب: هي المنتجات المصنعة الناتجة من معالجة الحليب النيئ او أي معالجة لاحقة لهذه المنتجات المصنعة.

- الغذاء (او المادة الغذائية): الحليب او مشتقات الحليب.

- المنشأة: هي أي بناء يتم فيه معالجة و/أو تصنيع و/أو تغليف و/أو تعبئة و/أو تخزين الغذاء بما في ذلك المحيط الذي يتبع الإدارة ذاتها.
- الملوث: أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو مادة غريبة، أو أي مادة أخرى لم تضاف قصداً إلى الغذاء، وقد تضرر سلامة الغذاء وصلاحه.
- الخطر: هو حال الغذاء أو أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي يدخل في الغذاء، ويمكن أن يكون له تأثيراً ضاراً بالصحة.
- التلوث: هو وجود أو دخول أي ملوث في الغذاء أو في محيطه.
- تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP): هو نظام يحدد ويقيم ويضبط المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء.

### الفصل الأول

#### المنشأة - التصميم والمعدات والتجهيزات

##### المادة الثالثة: في موقع المنشأة

- يجب ان لا تقع المنشأة في أي مكان يمكن ان يشكل تهديداً لسلامة الغذاء وصلاحه وان تكون بعيدة عن:
- المناطق الملوثة بيئياً والنشاطات الصناعية التي تشكل تهديداً بتلوث الغذاء،
  - المناطق المعرضة للفيضانات، إلا في حال اتخذت الاحتياطات الكافية،
  - المناطق المعرضة للحشرات والقوارض،
  - المناطق التي لا يمكن إزالة النفايات الصلبة والسائلة منها بشكل فعال.

##### المادة الرابعة: في التصميم والبناء

- ١-٤ يجب ان يزود المصنع ببابين عند الدخول بشكل ان لا يفتح الباب الداخلي قبل اعادة اقفال الباب الخارجي بما يعني عدم فتح باب المصنع مباشرة إلى الخارج مع تأمين نظام تعقيم عند مدخل المصنع (SAS).

- ٢-٤ يجب ان تحوي المنشأة على أماكن ذات مساحة كافية وملائمة للنشاطات الجارية فيها لضمان العمل بالشروط الصحية اللازمة، وذلك وفقاً لما يلي:

- أ- مكان خاص لاستقبال وتداول الحليب النقي،
- ب- مكان خاص لتحضير وتصنيع منتجات الحليب،
- ج- مكان خاص للتغليف والتعبئة،
- د- مكان خاص ذي سعة كافية لتخزين المواد الأولية،

- ه- مكان خاص ذي سعة كافية لتخزين المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك،
- و- مكان خاص لتخزين أي مواد لم تعالج حرارياً أو بأي معالجة مشابهة،
- ز- مكان خاص لتخزين مواد التغليف والتعبئة وعند الحاجة مكان خاص لتخزين المواد الأولية المعدة لتصنيع مواد التغليف والتعبئة،
- ح- أماكن كافية تتناسب مع عدد الموظفين، خاصة لتغيير الملابس وحفظها.
- ط- أماكن خاصة لخبز وجمع النفايات خارج مكان التصنيع.

٣-٤ يراعى في تصميم وبناء الأماكن المذكورة في البند (٤-٢) من "أ" إلى "ز" ما يلي:

- أ- يجب ان تكون الأرضيات مبنية بمواد عازلة ومقاومة وسهلة التنظيف والتطهير ومصممة بطريقة تسمح بالتصريف السهل للسوائل.
- ب- يجب ان تكون أسطح الجدران ملساء خالية من الشقوق وسهلة التنظيف ومقاومة وعازلة وذات لون فاتح.
- ج- يجب ان تكون الأسقف سهلة التنظيف في الأماكن التي يتم فيها تداول أو تحضير أو تصنيع المواد الغذائية المعرضة للتلوث وغير المعبأة، كما يجب ان تكون الأسقف والإضافات المعلقة فيها مبنية ومركبة بطريقة تحدّ من تكديس الأوساخ وتكاثف البخار والتكشر.
- د- يجب ان تكون الأبواب مصنوعة من مواد غير قابلة للتآكل وسهلة التنظيف.
- ه- يجب ان تكون النوافذ سهلة التنظيف ومبنية بطريقة تحد من تكديس الأوساخ. اما النوافذ التي تفتح فيجب ان تكون مجهزة بشريط شبك قابل للتنظيف.
- و- يجب ان تكون التهوية كافية كما يجب تأمين نظام ملائم للتخلص من البخار.
- ز- يجب ان تكون الإضاءة كافية، طبيعية كانت أم اصطناعية وان تكون أجهزة الإضاءة محمية بطريقة تمنع تلوث الأغذية في حالة الكسر.
- ح- في أماكن التبريد والتجميد، يجب ان تكون الأرضيات مبنية بمواد عازلة، سهلة التنظيف والتطهير.
- ط- يجب ان تكون الأماكن المذكورة في الفقرة "ز" من البند السابق مؤلفة من أرضية وجدران غير منفذة للمياه ومقاومة للرطوبة وسهلة التنظيف والتطهير.

- ٤-٤ يمكن القيام بعمليات التغليف والتعبئة في ذات المكان الذي يتم فيه التصنيع على ان يراعى ما يلي :
- أ- إيصال مواد التغليف والتعبئة إلى المنشأة ضمن الغلاف أو العبوة التي تم وضعها بها مباشرة بعد التصنيع بشكل يحميها من أي تلف أو تلوث عند نقلها إلى المنشأة.
- ب- تخزين هذه المواد ضمن الشروط الصحية اللازمة في مكان مخصص فقط لهذه الغاية ولا يحتوي على أي مادة يمكن ان تعرض المواد الغذائية للتلوث وعدم وضع مواد التغليف والتعبئة مباشرة على الأرض.



- ج- تجميع مواد التعبئة بطريقة صحية قبل إدخالها إلى مكان التصنيع ويستثنى من هذا الشرط التجميع الآلي للعبوات على ان لا يكون هناك أي خطر تلوث للمواد الغذائية.
- د- إدخال مواد التغليف والتعبئة إلى مكان التصنيع ضمن الشروط الصحية ويجب ان تستعمل دون أي تأخير. كما يجب ان لا يتم تداول العبوات من قبل الأشخاص المعنيين بتداول المواد الغذائية غير المغلفة.
- هـ- تخزين المواد الغذائية مباشرة بعد التعبئة في أماكن التخزين المخصصة لهذه الغاية.

٥-٤ يراعى في تصميم أماكن العمل ما يلي:

- أ- اعتماد مبدأ السير إلى الأمام ("marche en avant") في القيام بالعمليات المتتابعة في تداول الغذاء.
- ب- حماية المادة الغذائية من أي تلوث، وخاصةً من التلوث التقاطعي (cross contamination) خلال وبين العمليات المختلفة، من المواد والآلات، ومن التهوية او من العاملين.
- ج- فصل المناطق الرطبة عن المناطق الجافة.

٤-٦ يجب تأمين مكان خاص مقفل او خزانة مغلقة لتخزين مواد التنظيف والتطهير وكل مادة يمكن ان تكون سامة ومكان خاص او خزانة مغلقة لحفظ مواد الصيانة، ومكان خاص مقفل او خزانة لتخزين السموم المستعملة لمكافحة القوارض والحشرات.

٤-٧ يجب تأمين مراحيض ومغاسل (بحنفيات لا تفتح باليد) بعدد يتناسب مع عدد الموظفين، مع التشديد على المحافظة على النظافة التامة للمراحيض والمغاسل. كما يجب ان لا تفتح المراحيض مباشرة على أماكن تداول الغذاء.

### المادة الخامسة

شروط المعدات والتجهيزات:

٥-١ يجب ان تكون المعدات وآلات العمل والحاويات التي تلامس مباشرة المواد الغذائية مصنوعة من مواد مقاومة للامتصاص وللتآكل، لا تسمح بانتقال أي مادة او رائحة او طعم غريب إلى المنتجات، سهلة التنظيف والتعقيم، وان تكون سطوحها ملساء وخالية من الشقوق.

٥-٢ يجب ان تحفظ المواد الأولية او المواد غير الصالحة للاستهلاك البشري في حاويات خاصة، مغلقة ومصنوعة من مواد مقاومة للتآكل. كما يجب ان تكون الحاويات المخصصة للنفايات والفضلات والمواد غير الصالحة للاستهلاك مميزة بحيث يسهل التعرف عليها. وفي حال وجود أفنية للتخلص من هذه المواد، يجب ان تكون مصممة ومبنية بطريقة تمنع أي تلوث للمواد الغذائية.

٣-٥ يؤمن، في أماكن العمل وفي الأماكن المخصصة لتغيير الملابس، عدد كافٍ من أجهزة تنظيف وتطهير الأيدي مزودة بالمياه الباردة والساخنة أو بالمياه المضبوطة مسبقاً على حرارة ملائمة. تزود هذه المعدات بحنفيات لا تفتح باليد وبمواد للتنظيف والتطهير وبوسائل صحية للتشيف من الأفضل ان تكون ذات الاستعمال الواحد.

٤-٥ تستعمل فقط المياه الصالحة للشرب المطابقة للمواصفة القياسية رقم ١٦١، داخل المنشأة، وتؤمن شبكه إمدادات خاصة بمياه الشرب فقط. يمكن استعمال المياه غير الصالحة للشرب، فقط لمكافحة الحرائق وتوليد البخار والتبريد، على ان تنقل بواسطة شبكة أنابيب مستقلة. يجب ان يتم التمييز بوضوح بين الشبكة الناقلة للمياه الصالحة للشرب وتلك المستعملة للمياه غير الصالحة للشرب. يجب ان تجرى تحاليل كيميائية وجرثومية للمياه بشكل دوري على ان لا تزيد الفترة عن ستة اشهر للتأكد من سلامة مياه الشرب.

٥-٥ يجب توفير تجهيزات كافية لتنظيف وتطهير الأماكن والمعدات ومواد التعبئة التي يعاد استعمالها.

٦-٥ يجب تأمين نظام تصريف خاص لمياه الصرف، مطابق للشروط الصحية النافذة.

٧-٥ يجب تأمين جهاز للمعالجة الحرارية للحليب مزود بـ:

أ- منظم أوتوماتيكي للحرارة

ب- مقياس للحرارة مع سجل

ج- نظام أمان أوتوماتيكي يمنع القيام بمعالجة حرارية غير كافية

د- نظام أمان ملائم يمنع خلط الحليب المعالج حرارياً مع الحليب الذي لم تنته بعد عملية معالجته الحرارية.

هـ- أداة تسجيل أوتوماتيكية لنظام الأمان المذكور في النقطة السابقة أو أي طريقة لضبط فعالية النظام المذكور أعلاه.

يمكن استعمال نظم مختلفة شرط تأمين الفعالية ذاتها المذكورة في النقاط السابقة.

و- نظام بديل لتوفير الكهرباء (مولد خاص + طوارئ + UPS)

٨-٥ في المصانع المنتجة للحليب المعالج حرارياً أو منتجات الحليب السائلة المعدة للاستهلاك يجب ما يلي:

- أ- تأمين تجهيزات خاصة لتعبئة وإفقال حاويات الحليب السائل المعالج حرارياً المعد للاستهلاك أو مشتقات الحليب السائلة، بطريقة آلية.
- ب- إفقال العبوات في المكان ذاته التي تمت فيه آخر معالجة حرارية للمادة الغذائية المعنية، مباشرة بعد التعبئة، بواسطة أجهزة تؤمن حماية الحليب من أي تأثيرات خارجية تضر بخصائصه. يتم إفقال العبوات بطريقة سهلة التحكم وتظهر بوضوح في حال فتح العبوة.
- ج- في حال إنتاج الحليب المبستر، تأمين تجهيزات للتبريد وللخزين المبرّد مزودة بألة لقياس الحرارة معيرة (calibrated) بطريقة صحيحة ودورية.

٩-٥ عند إنتاج مشتقات الحليب المجلدة (مثل البوظة) يجب تأمين أجهزة ومعدات خاصة للتبريد، للتعبئة وللحفظ تتناسب مع نوع المنتج وطريقة حفظه.

١٠-٥ في حال إنتاج مشتقات الحليب المجففة يجب تأمين تجهيزات ومعدات ملائمة للتجفيف ولتعبئة المنتجات المجففة وفق الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته (CAC/RCP 57) الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.

١١-٥ تجهيز أماكن التبريد والتجميد بوسائل تبريد ذات قدرة كافية لحفظ المواد الغذائية على الحرارة اللازمة لضمان سلامتها ومجهزة بقياس للحرارة مع سجل موثق ومحفوظ لفترة سنة على الأقل، معير (calibrated) بدقة وبشكل دوري.

## الفصل الثاني

### النظافة العامة

#### الجزء الأول: حالة الأماكن والمعدات

#### المادة السادسة

يجب المحافظة دائماً على نظافة وصيانة الأماكن (وبخاصة الأرضيات والجدران والسقف والوصلات، والمعدات) بحيث لا تكون مصدراً لأي تلوث للمواد الغذائية.



### المادة السابعة

يجب اتخاذ كل الاحتياطات اللازمة لـ:

- ١- منع دخول أي حيوان إلى الأماكن المخصصة لتصنيع وتخزين المواد الغذائية.
- ٢- المحافظة على الأبنية بحالة جيدة وصيانتها لتلافي دخول الحشرات والقوارض وإزالة المواقع المحتملة لتكاثرها.
- ٣- إغلاق محكم للتقوب والمصافي والأماكن الأخرى التي يمكن ان تدخل منها الحشرات والقوارض.

### الجزء الثاني: التنظيف والتعقيم

#### المادة الثامنة

يسمح فقط باستعمال مواد التنظيف والتعقيم المعتمدة في مصانع الغذاء ويجب ان تكون العبوات التي تحوي هذه المواد مميزة بشكل واضح وتحتوي على لصاقة تحدد المحتوى وطريقة الاستعمال. كما يجب إجراء شطف كامل بالمياه الصالحة للشرب بعد استعمال مواد التنظيف والتعقيم.

#### المادة التاسعة

يجب القيام بتنظيف الاماكن دورياً وبالطرق اللازمة وفقاً لبرنامج موضوع بناءً على أسس الرقابة الذاتية وتحليل المخاطر.

#### المادة العاشرة

يجب تنظيف، وعند الضرورة تعقيم، الأدوات والمعدات التي تلامس المادة الغذائية، دورياً وبالطرق اللازمة وفقاً لبرنامج موضوع بناءً على أسس الرقابة الذاتية وتحليل المخاطر.

#### المادة الحادية عشرة

يجب التأكد من نظافة وصلاحية مواد التعبئة قبل استعمالها، وتنظيف وتعقيم مواد التعبئة المستعملة والمسموح بها، قبل إعادة الاستعمال.

### الجزء الثالث: الصحة والنظافة الشخصية

#### المادة الثانية عشرة

١- يجب إجراء الفحوصات الطبية اللازمة للعاملين، خاصةً للأمراض السارية والمعدية، قبل مباشرة العمل وبشكل دوري (كل ستة أشهر على الأقل) وعندما يتوجب ذلك لظروف سريرية او وبائية، وعلى ان تحتفظ الادارة بنسخة عن الفحوصات للأمراض السارية والمعدية والشهادات الصحية.

- ٢- يجب عدم السماح لأي شخص يعاني أو يشتبه بأنه يعاني أو يحمل مرضاً أو إصابة قابلة للانتقال بواسطة الأغذية، بدخول مناطق تداول الأغذية.
- ٣- على أي شخص مصاب بمثل الحالات المذكورة أعلاه، إعلام الإدارة بمرضه أو بعوارض مرضه.
- ٤- يجب التصريح عن عوارض الأمراض للإدارة لدراسة ضرورة الخضوع لفحص طبي و/أو الإبعاد عن مناطق تداول الأغذية، وهي التالية:

١. عوارض اليرقان (Jaundice/ Hepatite virale A)
٢. الإسهال (الالتهاب المعوي المعدي)
٣. التقيؤ
٤. الحمى
٥. الم الحلق المصحوب بالحرارة
٦. تقرحات الجلد الملتهبة بشكل ظاهر (الدمل والشقوق...) والحكاك
٧. السعال والرشح
٨. الإفرازات من الإذن والعين والأنف.

#### المادة الثالثة عشرة

- على الموظف ان يحافظ على أعلى درجات النظافة الشخصية وان يراعي الشروط التالية:
- ١- ان يكون لباس العمال ملائماً ونظيفاً وان يرتدي كمادات وغطاء للرأس يغطي الشعر بالكامل.
  - ٢- على الموظف الذي يتداول المواد الغذائية أن ينظف يديه كلما دعت الحاجة، وعلى الأقل بعد كل إعادة البدء بالعمل او في حال تلوث اليدين.
  - ٣- في حال وجود جروح او شقوق او حروق وسمح للعامل بمتابعة العمل، يجب ان تتم تغطية هذه الجروح والحروق بواسطة ضمادات مضادة للماء.
  - ٤- يجب تغيير اللباس يومياً للعمال، او كلما دعت الحاجة لذلك في نفس اليوم.

#### المادة الرابعة عشرة

- يمنع تناول الطعام او الشراب او التدخين او التف داخل أماكن التصنيع ويمنع العطس او السعال قرب المنتجات الغذائية.

#### المادة الخامسة عشرة

- على المسؤول في المصنع تأمين الملابس الملائمة للزوار الذين يُسمح لهم بالدخول إلى مناطق الإنتاج والتصنيع والتداول، والتأكد من احترامهم للتعليمات الأخرى الخاصة بالنظافة الشخصية الواردة في هذا الجزء.



### الفصل الثالث

## الرقابة الذاتية وضبط صحة وسلامة الغذاء

### المادة السادسة عشرة

يجب القيام بالرقابة الذاتية، من قبل مسؤول محدد في المنشأة، على الشروط الصحية والنظافة الواجب توافرها لدى القيام بكل النشاطات بدءاً من استقبال المواد الأولية، التصنيع، التغليف والتعبئة وصولاً إلى التخزين وإخراج المواد الغذائية.

### المادة السابعة عشرة

ترتكز الرقابة الذاتية على المبادئ التالية:

- ١- تحديد المراحل الأساسية في ضبط صحة المنتجات التي ستعرض للبيع، وذلك وفقاً لطرق التصنيع المعتمدة في المنشأة؛
- ٢- مراقبة وضبط هذه المراحل الأساسية بالطرق الملائمة؛
- ٣- إرسال العينات إلى المختبر المعتمد من قبل مديرية الثروة الحيوانية (مثل مختبر الفئار أو معهد البحوث الصناعية)، بهدف مراقبة طرق التنظيف والتعقيم والتأكد من المطابقة للحدود الجرثومية والكيميائية الموضوعه في القوانين والمواصفات المرعية الإجراء؛
- ٤- حفظ سجلات خاصة بما هو مطلوب في النقاط السابقة وذلك بهدف تسليمها للمراقبين الرسميين للاطلاع عليها. يجب ان تحفظ نتائج الفحوصات لمدة سنة بعد انتهاء فترة الصلاحية؛
- ٥- على ادارة المصنع اعلام مديرية الثروة الحيوانية فوراً او بالسرعة اللازمة (خلال يوم عمل واحد على الاكثر) في حال اظهرت نتيجة ما وجود عامل قد يشكل أي خطر على الصحة العامة. وفي هذه الحالة على المسؤولين عن المنشأة التقيد بتنفيذ التعليمات الوقائية والاجراءات التي تراها مديرية الثروة الحيوانية مناسبة لدرء الخطر بما فيها استرجاع كل المنتجات التي تم انتاجها وتصنيعها بالطريقة التي من المحتمل ان تكون مصدراً لهذا الخطر وذلك تحت طائلة المسؤولية.

### المادة الثامنة عشرة

على المسؤول عن المنشأة وضع برنامج لتدريب الموظفين على نظافة وصحة الغذاء يكون ملائماً لحجم نشاطات المنشأة وإعلام مديرية الثروة الحيوانية، عند الطلب، بمضمون وعملية تنفيذ هذا البرنامج.

### المادة التاسعة عشرة

يجب وضع برنامج موثق لمراقبة الآفات ومكافحتها وللحماية من دخول الحيوانات.

## الفصل الرابع

المنشآت ذات القدرة الإنتاجية التي لا تتجاوز الـ ١٥٠٠ طن (ما يعادل حليب سائل) في السنة.

### المادة العشرون

يجوز للمنشآت ذات القدرة الإنتاجية التي لا تتجاوز ما يعادل الـ ١٥٠٠ طن حليب سائل في السنة، الحصول على الترخيص الصحي اذا لم تتوافر فيها بعض الشروط المتعلقة بالمنشآت والتجهيزات والمعدات وذلك وفقاً لما يلي:

١- يمكن الاستثناء من بعض شروط المادة الرابعة البند ٤-٥، خاصة اذا كان تصميم البناء الموجود لا يسمح بأي زيادة، وقبول مبدأ السير إلى الأمام في مراحل تداول الغذاء المتتابعة شرط ان تكون طريقة العمل محددة بوضوح من قبل المسؤول.

٢- مع الاستثناء من شروط المادة الرابعة- النقطة ٤-٢ (د وهـ)، من الممكن الاكتفاء بمكان واحد او بتجهيزات ملائمة، عند الحاجة مبردة، وذلك لحفظ المواد الأولية او المنتج النهائي. يمكن السماح بهذه الاستثناءات شرط:

- ان تكون مساحة المكان او التجهيزات كافية لتخزين المواد الأولية المستعملة او المنتج النهائي؛

- ان لا يوجد أي خطر من التلوث التقاطعي على المنتج النهائي وعلى المواد الأولية من جراء التخزين في مكان واحد؛

- ان يؤمن هذا المكان او هذه التجهيزات المحافظة الجيدة على المنتج او المادة الأولية المخزنة فيه والأكثر تعرضاً للتلف؛

٣- في حال تصنيع أصناف من الاجبان المنضجة او المسواة، يمكن السماح بوجود أماكن (كهوف) طبيعية غير مطابقة لشروط المادة الرابعة البند ٤-٣ من ناحية ضرورة ان تكون الجدران والأرضيات والأسقف ملساء، شرط تأمين الصيانة اللازمة.

٤- مع الاستثناء من المادة الخامسة، يمكن استعمال بعض المواد (مثل حلة من النحاس مطلية بالقصدير، لوحات من الخشب للإنضاج او من انسجة نباتية *toile vegetale*) شرط ان تبقى دائماً بحالة جيدة ومنظفة بطريقة صحيحة، وعند الحاجة معقمة، وان يصار دورياً للكشف على مادة القصدير في حال استعمال معدات مطلية به.

٥- مع الاستثناء من شروط المادة الخامسة البند ٥-١١ يمكن لاماكن التبريد والتجميد ان تكون مجهزة بميزان للحرارة ذات درجة دنيا وقصوى او أي جهاز يمكن ان يؤمن ويظهر تتابع الحرارة طيلة فترة التخزين.

٦- في حال كانت المنشأة عائلية (أي يعمل فيها أفراد العائلة فقط)، يمكن ان تكون المراحيض المذكورة في المادة الرابعة البند ٤-٦ مؤمنة في منزل السكن التابع او المجاور.



## الفصل الخامس

المنشآت المنتجة لكمية لا تتجاوز الـ ٣٠٠ طن (ما يعادل حليب سائل) في السنة.

### المادة الحادية والعشرون

إضافة إلى الاستثناءات المذكورة في المادة ٢٠، يمكن لهذه المنشآت الحصول على الترخيص الصحي مع الإجراءات التالية:

- ١- الاستثناءات الواردة في البند ١ من المادة ٢٠ تكون مقبولة أيضاً للمنشآت الجديدة.
- ٢- تكون المتطلبات الواردة في المواد ١٦ إلى ١٩ (الرقابة الذاتية) مناسبة لحجم المنشأة. يتم تحديد ومراقبة وضبط المراحل الأساسية بطرق مبسطة ملائمة للموارد البشرية والمادية المتوافرة في المنشأة.
- ٣- في حال كان المسؤول والموظفون المعنيون بالعمل وبتداول المواد الغذائية قد اكتسبوا الخبرة ويعملون بشكل واضح على تطبيق الأسس والقواعد العامة للنظافة وصحة تصنيع منتجات الحليب، ولديهم معلومات كافية فيما يتعلق بالتلوث وبخطر تلوث المواد الغذائية، فلا ضرورة عندها لوضع برنامج خاص للتدريب. ولكن في حال تبين خلال زيارة الكشف نقص واضح في قواعد النظافة والصحة، أو كانت نتائج الرقابة الذاتية سلبية لمرة متتاليتين، عندها يجب على المسؤول التصحيح بزيادة المعلومات حول نقاط النظافة والصحة التي أظهرت نقصاً أو خللاً.

### المادة الثانية والعشرون

لتطبيق المواد ٢٠ و ٢١، على المسؤول عن المنشأة ان يحتفظ بمستندات تبين كمية الحليب المستعملة للإنتاج في السنة السابقة وتقديم هذه المستندات للموظفين المختصين في وزارة الزراعة للاطلاع عليها عند الطلب.

### المادة الثالثة والعشرون

لا يمكن السماح بالاستثناءات الواردة في المواد ٢٠ و ٢١ إلا في حال تم التأكد من ان هذه الاستثناءات لا تؤثر على نظافة وصحة الإنتاج، وشرط ان تكون كل منتجات الحليب مطابقة للحدود الجرثومية المحددة في المواصفة القياسية اللبنانية المعنية عند باب المصنع.



## الفصل السادس في استقبال الحليب النيئ

### المادة الرابعة والعشرون

يجب ان لا تتعدى حرارة الحليب النيئ ١٠°م عند استلامه على باب المصنع إلا في حال تم البدء بالتصنيع في أقل من ساعتين بعد الحلب. في حال عدم استعمال الحليب النيئ مباشرةً يجب تبريده إلى ما دون ٦°م. يتم استقبال الحليب المبرد والمعبأ في أوعية من معدن غير قابلة للصدأ وغير سامة وذات قدرة عالية على التحمل ومقاومة للتآكل، ذات اسطح داخلية ناعمة ملساء وزوايا مستديرة يسهل تنظيفها وتطهيرها. يجب تنظيف وتعقيم الاوعية بعد تفريغ الحليب منها مباشرة.

## الفصل السابع في التتبع

### المادة الخامسة والعشرون

على المسؤول عن المنشأة مسك سجلات تتعلق بكل المنتجات والمواد الداخلة والخارجة تبين العلاقة بين دفعات المواد الأولية ودفعات المنتج النهائي (المعروض للبيع)، ووضع نظام لتحديد الشركات والمؤسسات التي تم الاستلام منها وتلك التي تم تسليمها المواد الغذائية. يجب الاحتفاظ بالمستندات والسجلات طيلة فترة صلاحية المنتج ولمدة سنة على الأقل من بيع او توزيع المنتج النهائي والسماح للسلطات البيطرية بالاطلاع عليها عند الطلب.

## الفصل الثامن في تعريف المنتج

### المادة السادسة والعشرون

يجب ان يكون المنتج النهائي مصحوباً بالمعلومات اللازمة التي تبين الطريقة السليمة والصحيحة لتداوله ونقله وعرضه وتخزينه وتحضيره واستعماله.

### المادة السابعة والعشرون

مع عدم الاخلال بالشروط الواردة في القرار رقم ١/٥٠٦ تاريخ ١٤/١٠/١٩٩٦ المتعلق بتنظيم سمات تعريف عبوات الحليب ومشتقاته وبما نصت عليه المواصفة القياسية اللبنانية الخاصة بالمنتج يجب ان تحمل عبوات الحليب ومشتقاته المعلومات البيانية التالية:

- اسم المنتج
  - نوع الحليب المستعمل في التصنيع
  - عبارة "من الحليب الطبيعي الطازج" في حال لم يتم استعمال سوى الحليب الطازج.
  - عبارة من "الحليب المجفف" في حال استعمال الحليب المجفف في تصنيع المنتج.
  - محتوى المواد الدهنية
  - قائمة المكونات
  - قائمة المضافات في حال وجودها
  - رقم الدفعة
  - تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء مدة الصلاح باليوم والشهر والسنة
  - اسم المصنع وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت
  - بلد المنشأ
  - الرقم الصحي المعطى من وزارة الزراعة.
- في حال بيع الحليب ومشتقاته بالمفروق، فإن بطاقة المعلومات البيانية يجب أن تظهر على العبوات وعلى الأوعية الحاوية للمنتج عند بائع المفروق.

### الفصل التاسع

#### في الترخيص الصحي والرقابة الرسمية

##### المادة الثامنة والعشرون

بتوجب على مصانع الحليب ومشتقاته (وتشمل مراكز معالجة وتصنيع وتغليف وتعبئة وتخزين الحليب ومشتقاته) التقدم من وزارة الزراعة - مديرية الثروة الحيوانية بطلب تسجيل للمصنع للحصول على رخصة صحية.

##### المادة التاسعة والعشرون

يتم تسجيل المصنع لدى مديرية الثروة الحيوانية تحت رقم صحي متسلسل وذلك بعد الكشف عليه والتأكد من مطابقته للشروط الصحية الموضوعه في هذا القرار.

### المادة الثلاثون

في حال تبين نتيجة الكشف عدم توفر الشروط الصحية المطلوبة تتخذ الاجراءات التالية:

- ١- تعطى مهلة محددة للمسؤول عن المصنع لاجراء التصحيح اللازم وفق الملاحظات التي يتم وضعها من قبل مديرية الثروة الحيوانية.
- ٢- يتم الكشف ثانية بعد انتهاء المهلة المحددة، وفي حال تبين ان التصحيح لم يتم تمدد المهلة المعطاة مع توجيه اذار بإقفال المصنع في حال عدم الالتزام بالملاحظات الموضوعية بعد انتهاء هذه الفترة.
- ٣- يتم الكشف مرة اخرى بعد انتهاء المهلة الثانية المعطاة ويُصار إلى ما يلي:
  - يتم تسجيل المصنع في حال توافر الشروط المطلوبة.
  - يتم اقفال المصنع في حال عدم توافر الشروط المطلوبة.

### المادة الحادية والثلاثون

تخضع المصانع المسجلة للرقابة الرسمية دون اشعار مسبق، بشكل دوري و/او استثنائي وفي حال الشك بوجود أي مخالفة.

### المادة الثانية والثلاثون

في حال تبين، نتيجة الرقابة الرسمية على المصانع المسجلة، وجود عدم مطابقة لأي شرط من الشروط المطلوبة يتم اتخاذ الاجراءات التالية:

- ١- تعلق الرخصة الصحية المعطاة سابقاً وتعطى مهلة محددة للمسؤول عن المصنع لاجراء التصحيح اللازم وفق الملاحظات التي يتم وضعها من قبل مديرية الثروة الحيوانية.
- ٢- يتم الكشف ثانية بعد انتهاء المهلة المحددة ويُصار إلى ما يلي:
  - يتم اعادة العمل بالرخصة الصحية في حال توافر الشروط المطلوبة.
  - تلغى الرخصة الصحية ويتم اقفال المصنع.

### المادة الثالثة والثلاثون

يجب تأمين التسهيلات اللازمة للسلطات البيطرية للقيام بمهامها وبخاصة الاطلاع على المستندات والتدقيق فيها.



## الفصل العاشر

### في وسائل النقل

#### المادة الرابعة والثلاثون

لا يسمح بنقل الحليب ومشتقاته الا بعد الحصول على الموافقة المسبقة من معالي وزير الزراعة وتنفيذ جميع الشروط المحددة بالقرار رقم ٨٢١/تاريخ ٣-١٢-٢٠١٠

#### المادة الخامسة والثلاثون

يلغى كل نص يتعارض ومضمون هذا القرار لاسيما القرار رقم ١/٩٥ تاريخ ١٩/٣/٢٠٠٣.

#### المادة السادسة والثلاثون

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به بعد ثلاثة اشهر من تاريخ نشره.

#### المادة السابعة والثلاثون

يبلغ هذا القرار من يلزم.



تبلغ نسخة إلى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- التفقيش المركزي
- وزارة الصحة العامة
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصناعة
- وزارة التنمية الإدارية - المكتب المركزي للمعلومات الإدارية
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- الجريدة الرسمية للتفضل بالنشر
- الوكالة الوطنية للإعلام للتفضل بتعميمه عبر وسائل الإعلام
- مديرية الثروة الحيوانية
- المصالح الزراعية الإقليمية
- المحفوظات